



## Crème Aux Abricots Et Au Caramel

Karamelli Kayısılı Muhallebi



1 litre de lait  
1,5 tasses de sucre  
1 tasse de farine  
1 tasse d'amidon de blé  
1 œuf  
1 paquet de vanille  
Pour huiler :  
1 cuillère à soupe de beurre  
Pour la surface :  
500gr. d'abricots  
1 tasse de sucre granulé  
2 tasses d'eau  
Pour le caramel :  
1 tasse de sucre

- # Séparez les abricots en deux puis sortez les noyaux.
- # Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Quand elle commence à bouillir, rajoutez les abricots. Faites cuire jusqu'à qu'ils se ramollissent. Sortez dans un filtre pour qu'ils refroidissent.
- # Pour le caramel, mettez du sucre dans une petite casserole, puis laissez cuire à basse température en mélangeant.
- # Huilez les bols capable de résister à haute température. Partagez les caramels dans les bols. Mettez les abricots sur les caramels.
- # Pour la crème ; Mélangez du lait froid, du sucre, de l'amidon de blé, un œuf et de la farine.
- # Placez à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement. Rajoutez de la vanille puis retirez du feu.
- # Placez la crème dans les bols. Mettez les bols dans un plat et mettez un peu d'eau dans le plat.
- # Placez au four préchauffé à 170 degrés et laisse cuire jusqu'à que les desserts deviennent jaune.
- # A la sortie du four, laissez attendre les desserts pour qu'ils soient tiède. Puis laissez reposer au réfrigérateur pendant une nuit.
- # Le lendemain, détachez par les côtés puis tournez à l'envers dans une assiette.

N-B; Vous pouvez préparer ce dessert avec des pêches.